

ҚАЗҒҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

**ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ:
6В0201 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»
УРОВЕНЬ: БАКАЛАВРИАТ (ВА)
СРОК ОБУЧЕНИЯ - 3 ГОДА (ДЛЯ НАБОРА 2023 ГОДА)**

КАРАГАНДА – 2023 г.

Каталог элективных дисциплин разработан на основе учебных планов образовательной программы 6В07201 "Технология продовольственных продуктов" и утвержден Учебно-методическим советом Карагандинского университета Казпотребсоюза (Протокол № 1 от «14» 08 2023г). Караганда, КарУК, 2023, 14 стр.

КЭД РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ СОГЛАСНО УЧЕБНОГО ПЛАНА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ НА ВЕСЬ ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ НАБОРА СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ГОДА (НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ НА 3 ГОДА СОКР.)

Предназначен для обучающихся бакалавриата набора 2023 года. Утвержденный каталог элективных дисциплин вносится в электронную базу (АИС) университета с целью обеспечения доступа студентов и прохождения процедуры регистрации.

РУКОВОДСТВО ПО РАБОТЕ С КАТАЛОГОМ

Каталог элективных дисциплин (КЭД) - это систематизированный аннотированный перечень всех элективных учебных дисциплин, содержащий их краткое описание с указанием цели изучения, краткого содержания (основных разделов) и ожидаемых результатов изучения (приобретаемые обучающимися знания, умения, навыки и компетенции)

Каталог элективных дисциплин обеспечивает обучающимся возможность альтернативного выбора элективных учебных дисциплин для оперативного и гибкого построения индивидуальной образовательной траектории и самостоятельного формирования индивидуального учебного плана.

Элективные дисциплины – это учебные дисциплины, входящие в вузовский компонент и компонент по выбору в рамках установленных академических кредитов и вводимые университетом, отражающие индивидуальную подготовку обучающегося, учитывающие специфику социально-экономического развития и потребности конкретного региона, сложившиеся научные школы.

Вузовский компонент (ВК) – это перечень учебных дисциплин и соответствующих минимальных объемов академических кредитов, определяемых университетом самостоятельно для освоения студентом своей образовательной программы;

Компонент по выбору (КВ) – это перечень учебных дисциплин и соответствующих минимальных объемов академических кредитов, предлагаемых университетом, самостоятельно выбираемых студентами с учетом их прerreквизитов и постреквизитов.

Элективные дисциплины предлагаются кафедрами университета в рамках образовательной программы. Из всего перечня элективных учебных дисциплин обучающийся может выбрать те, которые интересны именно ему.

Порядок выбора элективных дисциплин при помощи КЭДа для включения в индивидуальный учебный план обучающегося:

1. В КЭДе найти таблицу соответствующего (планируемого) курса и семестров обучения.
2. Ознакомиться с перечнем элективных дисциплин, их объемом. **Важно! Компоненты по выбору объединены в курсы по выбору с соответствующим номером.** Из каждого курса по выбору для изучения и регистрации можно выбрать **только одну** элективную учебную дисциплину КВ.
3. Изучить описание предлагаемых элективных учебных дисциплин компонента по выбору, определиться с выбираемым элективом.
4. Проверить количество набранных кредитов по элективам, чтобы оно соответствовало количеству кредитов, требуемых для освоения на данном курсе и в семестрах.
5. Выбор элективных учебных дисциплин компонента по выбору осуществляется при консультации эдвайзеров (преподавателей выпускающих кафедр).
6. Элективные учебные дисциплины вузовского компонента установлены университетом и обязательны к изучению всеми студентами образовательной программы.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Сем естр
1 курс				
БД	БХМ	Аналитическая и физколлоидная химия	4	2
БД	БХМ	Пищевая химия	4	2

Наименование дисциплины: «Аналитическая и физколлоидная химия».

Пререквизиты: Химия; Физика.

Постреквизиты: Общая технология пищевых производств.

Цель: Сформировать у студентов глубокие теоретические и практические знания по основам профессиональной компетенций путем освоения современных методов анализа веществ, теоретических основ физико-химических процессов и свойств дисперсных систем.

Краткое описание курса: Роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности. Гравиметрический метод анализа, Титриметрический метод анализа. Метод кислотно-основного титрования. Метод осаждения. Метод комплексонометрии. Рефрактометрический, поляриметрический, потенциометрический, кулонометрический, хроматографический методы анализа. Анализ пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты: В результате изучения данной дисциплины студенты должны знать особенности теоретического, аналитического и экспериментального исследования физико-химических характеристик пищевых продуктов и понимать их назначение; уметь применять знания о химических свойствах продуктов питания и их количественных характеристиках в пищевой промышленности

Ф.И.О. преподавателя: Исабаева Г.М.

Наименование дисциплины: «Пищевая химия».

Пререквизиты: Физика; Химия.

Постреквизиты: Общая технология пищевых производств.

Цель: Создание теоретических и практических основ, необходимых для понимания основных химических процессов, протекающих в процессе производства пищевой продукции.

Краткое описание курса: Введение в химию пищевых продуктов и питание человека. Проблемы повышения пищевой и биологической ценности и безопасности продуктов питания. Органические кислоты как регуляторы pH пищевых систем. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).

Ожидаемые результаты: Студент должен иметь представления об основах химии пищевых продуктов.

Ф.И.О. преподавателя: Исабаева Г.М.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
БД	ТТМ	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	5	3
ПД	МТПП	Общая технология пищевых производств	5	4

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
		Курс по выбору 1		
БД	ФТМ	Теплотехника	5	3
	ФТМ	Теоретическая механика	5	3
		Курс по выбору 2		
БД	ФТМ	Теоретическая и прикладная механика	5	4
	ФТМ	Прикладная механика	5	4
		Курс по выбору 3		
ПД	ТТМ	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4
	ТТМ	Оборудование производства продовольственных продуктов	5	4
		Курс по выбору 4		
БД	МСТ	Standardization and certification (Стандартизация и сертификация)	5	3
	МСТ	Подтверждение соответствия продукции и услуг	5	3
		Курс по выбору 5		
ПД	МСТ	Товароведение продовольственных продуктов	5	3
	МСТ	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	5	3
		Курс по выбору 6		
БД	ПУМ	Патентоведение	5	3
	ПУМ	Ресторанный и гостиничный бизнес	5	3
		Курс по выбору 7		
ПД	ПУМ	Проектирование предприятий отрасли	5	4
	ПУМ	Междисциплинарный курс "Экономика и управление производством продовольственных продуктов"	5	4

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: «Теплотехника».

Пререквизиты: Химия, Физика.

Постреквизиты: Процессы и аппараты, общая технология пищевых производств, Оборудование производства продовольственных продуктов.

Цель: Освоение студентами основных законов и методов технической термодинамики и методов выполнения теплотехнических расчетов.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области теплотехники и их применение в профессиональной деятельности. Основные понятия исходные положения в термодинамике. Закон термодинамики. Термодинамические процессы, термодинамика потока. Реальные газы. Водяной пар. Влажный воздух. Термодинамические циклы. Основы теории теплообмена. Промышленная теплотехника. Основы расчета теплообменных аппаратов.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой изучения основ теплотехники, овладеть основными понятиями; уметь применять полученные знания на практике и понимать их назначение и роль в решении профессионально-прикладных задач.

Ф.И.О. преподавателя: Какенов К.С.

Наименование дисциплины: «Теоретическая механика».

Пререквизиты: Физика, Математика.

Постреквизиты: Процессы и аппараты, общая технология пищевых производств, Оборудование производства продовольственных продуктов.

Цель: Изучение простейшей формы движения материи – механического движения, которое мы постоянно и всюду наблюдаем в природе и в технике.

Краткое описание курса: Роль дисциплины в профессиональной деятельности. Механическое движение. Предмет и задачи кинематики. Кинематика точки. Кинематика твердого тела. Поступательное движение и вращение твердого тела. Плоское движение твердого тела. Сложное движение точки. Основные понятия и аксиомы статики. Теорема о параллельном переносе силы. Равновесие системы тел. Основные понятия и законы динамики и их приложение к практике.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой науки о материальной точке, абсолютно твердом теле, механической системе; о видах движения; использовать фундаментальные законы, теорию и методы классической и современной теоретической механики при решении обобщенных задач из различных областей механики.

Ф.И.О. преподавателя: Шохина А.М.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: «Теоретическая и прикладная механика».

Пререквизиты: Математика, Физика.

Постреквизиты: Процессы и аппараты, Общая технология пищевых производств, Оборудование производства продовольственных продуктов.

Цель: Обеспечить будущим специалистам знания общих методов исследования и проектирования схем и механизмов, необходимых для создания машин установок, приборов, автоматических устройств и комплексов отвечающих современным требованиям эффективности, точности, надежности и экономичности. Рассматривать детали и узлы машин с применением различного вида расчетов.

Краткое описание курса: Основы теоретической и прикладной механики в приложении к профессиональной деятельности. Статика твердого тела. Основы строения машин и механизмов. Силовой анализ. Уравновешивание механизмов. Трение в механизмах и КПД механизмов. Исследование движения машин и механизмов с жесткими звеньями. Анализ и синтез зубчатых механизмов. Геометрические характеристики плоских сечений. Деформации. Механические свойства конструкционных материалов. Расчет конструкций по предельным состояниям. Механические передачи.

Ожидаемые результаты: Знать и уметь: использовать основные принципы работы отдельных механизмов и их взаимодействия в машинах; иметь навыки: проведения расчета, схемы, проектировать механизм передачи; быть компетентным: в вопросах проектирования основных видов механизмов в области теоретической и прикладной механики.

Ф.И.О. преподавателя: Шохина А.М.

Наименование дисциплины: «Прикладная механика».

Пререквизиты: Математика, Физика.

Постреквизиты: Процессы и аппараты, Общая технология пищевых производств, Оборудование производства продовольственных продуктов.

Цель: Сформировать умения и навыки выполнения оценочных расчетов механических узлов на прочность, жесткость и устойчивость.

Краткое описание курса: Роль дисциплины в профессиональной деятельности. Кинематические характеристики простейших видов движения. Основные понятия сопротивления материалов. Растяжение, сжатие. Механические характеристики материалов и расчеты на прочность. Кручение. Расчет пружин. Построение эпюр при изгибе. Напряжения при изгибе. Изгиб с кручением. Прочность при переменных напряжениях. Сварные соединения. Резьбовые соединения. Расчет ременных и цепных передач.

Ожидаемые результаты: Студенты должны знать современные устройства, применяемые службами стандартизации и сертификации, уметь рассчитывать основные и дополнительные погрешности.

Ф.И.О. преподавателя: Шохина А.М.

Курс по выбору 3

Наименование дисциплины: «Процессы и аппараты пищевых производств».

Пререквизиты: Физика, Математика.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов.

Цель: Подготовка специалистов с широким инженерным кругозором в современных условиях.

Краткое описание курса: Процессы и аппараты в пищевой промышленности. Моделирование процессов и аппаратов. Гидравлические машины. Гидромеханические процессы. Механические процессы. Тепловые процессы. Массообменные процессы. Методы обработки пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать виды, строение аппаратов; основы рационального построения аппарата; основные технические свойства рабочих тел; свойства процессов и их влияние на продукты питания и об основных свойствах характеризующих пищевые продукты и сырье, кинетических закономерностях основных процессов пищевых технологии, общих принципах расчета аппаратов и требований предъявляемых к ним, моделировании процессов. Также при изучении должен представлять о значении аппаратов применяемой в пищевой промышленности, а также сущность процессов и их характеристику.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К.

Наименование дисциплины: «Оборудование производства продовольственных продуктов».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Подготовка студентов к производственно-технической, проектной и исследовательской деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования пищевых производств и предприятий общественного питания; обучение студентов использованию знаний, полученных в результате фундаментальной подготовки по общенаучным и общетехническим дисциплинам для решения инженерных задач, связанных с технологическим оборудованием.

Краткое описание курса: Организация машинных технологий пищевых продуктов. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем сборки из компонентов сельхозсырья. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья.

Ожидаемые результаты: Знать устройства и принципы работы технологического оборудования пищевых производств, его классификацию, особенности эксплуатации, инженерные основы компоновки оборудования при создании поточных линий, разрабатывать техническую документацию по соблюдению режима работы оборудования в условиях действующего предприятия; основные требования по рациональному и безопасному ведению работ.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: «Стандартизация и сертификация».

Пререквизиты: Физика, Химия, Математика.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, общая технология пищевых производств.

Цель: Формирование знаний об основных принципах и положениях стандартизации и сертификации в Республике Казахстан, областях применения стандартизации и сертификации, схемах и системах подтверждения соответствия, правилах и порядке проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, научно-техническом обеспечении стандартизации и сертификации.

Краткое описание курса: Роль стандартизации в обеспечении безопасности и качества продукции и услуг. Национальная система стандартизации. Стандартизация на службе защиты прав потребителей. Документы по стандартизации. Состояние и основные тенденции развития оценки соответствия. Структура и основные положения законодательства РК в области оценки соответствия.

Ожидаемые результаты: Демонстрирует знание ассортимента продовольственных продуктов, требований нормативных документов к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, системе безопасности и охраны труда. Осуществляет контроль качества производимой продукции и услуг на

соответствие требованиям стандартов нормативных технических документов, анализирует причины брака, разрабатывает мероприятия по их предупреждению.

Ф.И.О. преподавателя: Есенбаева Г.А.

Наименование дисциплины: «Подтверждение соответствия продукции и услуг».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Общая технология пищевых производств.

Цель: Формирование у будущих выпускников профессиональных компетенций в сфере подтверждения соответствия продукции и услуг.

Краткое описание курса: Процедура подтверждения соответствия. Нормативно – правовые основы сертификации продукции и услуг. Порядок проведения сертификации продукции в Республике Казахстан. Подтверждение соответствия продукции в ЕАЭС. Сертификация систем менеджмента качества. Сертификация услуг.

Ожидаемые результаты: Усвоение основных понятий и определений в области подтверждения соответствия и овладение методикой выбора схем сертификации продукции и услуг. Осуществление контроля качества производимой продукции и услуг на соответствие требованиям нормативных документов.

Ф.И.О. преподавателя: проф. Есенбаева Г.А.

Курс по выбору 5

Наименование дисциплины: «Товароведение продовольственных продуктов».

Пререквизиты: Химия, Физика, Математика.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Является приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении природы продовольственных товаров, их потребительных свойств, качества продовольственных товаров и их ассортимента с точки зрения возможности и целесообразности использования в области обслуживания на предприятиях общественного питания.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области товароведения продовольственных продуктов: Теоретические основы товароведения. Методы оценки качества продовольственных товаров. Зерномучные товары. Свежие и переработанные овощи. Плоды свежие и переработанные. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки.

Ожидаемые результаты: Знает и понимает классификацию, номенклатуру и характеристику потребительских свойств продовольственных товаров, осуществляет контроль качества производимой продукции и услуг на соответствие требованиям нормативных документов, анализирует причины брака, разрабатывает мероприятия по их предупреждению.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К.

Наименование дисциплины: «Товароведение сырья, материалов, потребительских товаров».

Пререквизиты: Химия, Физика, Математика.

Постреквизиты: организация производства на предприятиях общественного питания, контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов, экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Составляет основу теоретической подготовки инженеров и играет роль фундаментальной базы инженерно-технической деятельности выпускников.

Краткое описание курса: Приобретение теоретических и практических навыков в области товароведения сырья, материалов и потребительских товаров: Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству.

Ожидаемые результаты: Формирование у студентов знаний в области ассортиментной классификации и требования к качеству сырья, материалов, потребительских товаров.

Ф.И.О. преподавателя: Есенбаева Г.А.

Курс по выбору 6

Наименование дисциплины: «Патентоведение».

Пререквизиты: Основы права.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Изучение научно-теоретических основ патентоведения. Дисциплина «Патентоведение» ставит цель создание теоретической базы, выработки навыков по правовой охране объектов промышленной собственности.

Краткое описание курса: Формирование знаний и приобретение навыков по правовой охране объектов промышленной собственности. Особенности применения патентов, ноу-хау в промышленности. Патентные исследования. Интеллектуальная собственность.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать об истории возникновения и развития патентного права и современном состоянии патентоведения в Республике Казахстан и за рубежом; о зарубежном патентовании; о продаже лицензий на объекты промышленной собственности.

Ф.И.О. преподавателя: проф. Какенов К.С.

Наименование дисциплины: «Ресторанный и гостиничный бизнес».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Сформировать у студентов целостное представление о гостиничном и ресторанном бизнесе, рассмотреть и знать специфические особенности организации бизнеса в индустрии гостеприимства.

Краткое описание курса: Курс «Ресторанный и гостиничный бизнес» направлен на рассмотрение теоретических и прикладных проблемы развития ресторанного и гостиничного бизнеса. Студенты рассмотрят основные принципы и функции планирования и организации ресторанно-гостиничного бизнеса, сформируют практические умения и навыки применения знаний в своей будущей профессиональной деятельности. Цель преподавания дисциплины – сформировать у студентов целостное представление о гостиничном бизнесе, рассмотреть факторы развития туристской индустрии и ее составляющей – гостиничного бизнеса в отдельных странах и регионах мира.

Ожидаемые результаты: Овладеть теоретическими основами организации ресторанного и гостиничного бизнеса; знать эволюцию предприятий гостеприимства, элементы гостиничного продукта, характеристики и особенности гостиниц как объекта управления, классификацию гостиниц; освоить важнейшие концепции гостиничного обслуживания, вопросы управления процессами обслуживания на предприятиях питания, качества и культуры обслуживания, схемы управления персоналом гостиниц, а так же технологии принятия и реализации управленческих решений

Ф.И.О. преподавателя: Кенжебеков Н.Д.

Курс по выбору 7

Наименование дисциплины: «Проектирование предприятий отрасли».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Четкое представление студентов об организациях и стадиях проектирования предприятий общественного питания, содержания типового и индивидуального проектирования; глубокое усвоение порядка технико-экономического обоснования; принципов развития сети предприятий общественного питания; научиться пользоваться справочной и нормативной литературой.

Краткое описание курса: Систематизация знаний об организации и стадиях проектирования предприятий общественного питания: Организация проектирования предприятий питания, состав, содержание, виды проектов. Стадии проектирования. Строительные нормы и правила проектирования. Формы воспроизводства основных фондов в общественном питании. Система автоматизации проектирования. Классификация предприятий общественного питания с учетом требований проектирования.

Ожидаемые результаты: Организует технологический процесс на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, оценивает качество их проектирования и принимает управленческие решения.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс «Экономика и управление производством продовольственных продуктов».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Познать условия развития и совершенствования форм организации общественного производства на предприятиях мясомолочный, консервной, общественного питания, уметь выявить внутренние резервы, разрабатывать методы определения оптимальных решений хозяйственных задач, намечать эффективные пути лучшего использования рыночных отношений, научить бакалавров как будущих хозяйственных руководителей предприятий пищевой промышленности и общественного питания правильно принимать управленческие решения в области организации производства, дать им необходимые теоретические знания и практические навыки организаторской работы.

Краткое описание курса: Предприятие-основное звено экономики. Предприниматель и организационно-правовые формы предприятий. Производственная и организационная структура предприятия. Управление уставным капиталом и имуществом предприятия. Управление основным капиталом и его роль в производстве. Управление оборотным капиталом предприятия. Управление персоналом предприятия. Управление, мотивация и оплата труда формы и системы уплаты труда. Фонд заработной платы. Управление стратегией, развитие предприятия. Управление основной планирования деятельности предприятия. Управление количеством продукции и услуг. Конкурентоспособность предприятия. Управление инновационной деятельностью предприятия и подготовка нового производства.

Ожидаемые результаты: Использует научные знания для повышения эффективности производства продукции пищевой промышленности и общественного питания.

Ф.И.О. преподавателя: Кулжанбекова А.С., Әуез Ж.К.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
ПД	МТПП	Общая технология пищевых производств	5	6

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
		Курс по выбору 1		
БД	ТТМ	Междисциплинарный курс «Основы техники ресторанного дела»	5	5
	ТТМ	Технология обслуживания и сервис	5	5
		Курс по выбору 2		
ПД	ПУМ	Междисциплинарный курс «Организация производства на предприятиях общественного питания»	5	5
	ПУМ	Экономика менеджмента качества	5	5
		Курс по выбору 3		
ПД	МТПП	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	6	5
	МТПП	Основы технологии лечебного питания	6	5
		Курс по выбору 4		

ПД	МТПП	Технология детского питания	6	5
	МТПП	Технология функционального питания	6	5
		Курс по выбору 5		
ПД	МИК	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	6	5
	МИК	Экспертиза качества товаров и услуг	6	5
		Курс по выбору 6		
ПД	МИК	Системы качества	5	5
	МИК	Испытание, контроль и безопасность продукции	5	5

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: «Основы техники ресторанного дела».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Дать студентам знания в области техники ресторанного дела, необходимых для технической реализации технологических процессов, дальнейшего изучения технологического оборудования и условий его рациональной эксплуатации, выработки продукции высокого качества, а также тенденций его дальнейшего совершенствования.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области техники ресторанного дела: Классификация оборудования. Детали машин. Электроустановки. Оборудование для механической обработки пищевых продуктов. Машины для обработки овощей. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты: Знать структуру технологического оборудования и характеристики применяемого оборудования, методы расчета и исследования машин; уметь осуществлять выбор технологического оборудования и приборов автоматики для заданных технологических условий.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К.

Наименование дисциплины: «Технология обслуживания и сервис».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Раскрыть содержание и специфику направления сервиса как системную основу профессиональной деятельности специалиста по сервису на предприятиях общественного питания.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области технологии обслуживания и сервиса: Характеристика и концепция деятельности. Ресторанный бизнес. Особенности развития. Меню и карта вин: маркетинговое орудие ресторана. Оборудование ресторана. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка столов и обслуживание клиентов.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой дисциплины «Технология обслуживания и сервис», способствующей приобретению навыков будущими специалистами правил организации обслуживания посетителей.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект)

Цель: Подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства предприятий общественного питания.

Краткое описание курса: Классификация ПОП. Организация снабжения ПОП. Организация складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Структура производства. Организация работы вспомогательных помещений, раздаточных и бракераж готовой продукции. Организация и нормирование труда.

Ожидаемые результаты: Полученные студентами знания организации производства на ПОП повышают эффективность ОП, которая основывается на общих принципах интенсификации производства – достижения высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов.

Ф.И.О. преподавателя: Малдыбаева М.Н., Кульжанбекова А.Ж.

Наименование дисциплины: «Экономика менеджмента качества».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование у студентов комплекса знаний и навыков в области менеджмента качества для принятия эффективных управленческих решений.

Краткое описание курса: Систематизация знаний в области экономики менеджмента качества: Качество как объект управления, конкурентоспособность и качество, управление затратами на обеспечение качества, учет затрат на качество, управление качеством новой продукции, экономический анализ брака и потерь от него, экономическая эффективность качества продукции.

Ожидаемые результаты: Формирование у студентов теоретических и методологических основ менеджмента и эффективных управленческих решений.

Ф.И.О. преподавателя: Легостаева А.А.

Курс по выбору 3

Наименование дисциплины: «Особенности технологии национальной и зарубежной кухни».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Овладение студентами вопросов, касающихся теоретических и практических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира, т.е. формирует профессиональную компетентность у студентов.

Краткое описание курса: Особенности национальной кухни различных народов мира: Роль традиций национальной и зарубежной кухни в развитии культуры народов. Казахская национальная кухня. Кухни народов ближних зарубежных стран. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Европы.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать особенности и традиции приготовления блюд разных народов.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Наименование дисциплины: «Основы технологии лечебного питания».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование у студентов профессиональной компетентности и общих представлений о поддержании и укреплении здоровья человека, которая невозможно без рационального питания, так как постоянное нарушение режима питания неизбежно приводит к патологическому изменению жизненно важных функций. Именно это фундаментальное влияние лежит в основе применения диетотерапии – лечебного питания – для лечения и профилактики различных заболеваний.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области технологии продуктов лечебного питания: Принципы диетотерапии. Виды лечебного питания. Особенности и технологии диетических блюд. Питание при беременности и кормлении грудью. Геронтологическое питание.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать основы диетического питания, современные технологии лечебного питания.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.Қ.

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: «Технология детского питания».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Овладение знаниями и особенностями технологии производства продуктов детского и функционального питания, разработки специальных агроприемов и технологии производства овощей, зерновых культур, а также экологически чистого мясного, молочного, рыбного сырья для детей различных возрастных групп с целью улучшения качества выпускаемой продукции.

Краткое описание курса: Общий технологический процесс изготовления детских смесей. Технология производства консервов детского питания. Технология продуктов детского питания на молочной основе. Технология продуктов детского питания на плодовоовощной основе. Технология продуктов детского питания на зерновой основе. Технология продуктов детского питания на мясной и рыбной основе. Требования к сырью, упаковке, хранению.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать современное состояние и перспективы развития производства, технологии продуктов детского питания.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Наименование дисциплины: «Технология функционального питания».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Освоение теоретических и практических основ производства продуктов функционального питания.

Краткое описание курса: Государственная политика в области здорового питания населения Казахстана. Классификация продуктов функционального питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Витаминизация пищевых продуктов. Особенности технологии продуктов функционального питания.

Ожидаемые результаты: студент должен знать теоретические основы производства функциональных продуктов длительного хранения, уметь анализировать технологические процессы производства функциональных продуктов длительного хранения.

Ф.И.О. преподавателя: Малдыбаева М.Н.

Курс по выбору 5

Наименование дисциплины: «Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов» является обеспечение студентов содержательной информацией и методикой контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, необходимых для приобретения профессиональных компетенций в области контроля и оценки качества сырья и продовольственных продуктов.

Краткое описание курса: Классификация и характеристика методов контроля качества сырья и готовых продовольственных продуктов. Нормативная основа. Алгоритм проведения контроля. Цифровые технологии в контроле качества. Применение различных методов оценки качества. Мероприятия по повышению качества.

Ожидаемые результаты: После изучения курса студент должен уметь работать со стандартами и на основании стандартных данных уметь оценивать качество товаров.

Ф.И.О. преподавателя: Закирова Н.А.

Наименование дисциплины: «Экспертиза качества товаров и услуг».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).



Цель: В приобретении практических знаний и навыков для осуществления квалиметрической и экспертной оценки уровня качества продукции, процессов, услуг.

Краткое описание курса: Понятие экспертизы качества товаров и ее классификация. Общие правила экспертизы. Цифровые технологии в анализе результатов экспертизы. Квалификационная характеристика эксперта. Методы оценки качества товаров. Особенности экспертизы качества услуг.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать современные виды экспертизы товаров и услуг.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Курс по выбору 6

Наименование дисциплины: «Системы качества».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Заключается в приобретении студентами профессиональных компетенций для разработки, создания и внедрения систем качества на предприятиях и организациях отраслей, в том числе пищевой промышленности.

Краткое описание курса: Факторы качества продукции. Концепция и модели TQM. Порядок действий при разработке, внедрении, функционировании СМК. Управление процессами. Устранение причин брака. CALS, ARIS – технологии.

Ожидаемые результаты: Формирование у студентов знаний в области системы менеджмента качества.

Ф.И.О. преподавателя: проф. Есенбаева Г.А.

Наименование дисциплины: «Испытание, контроль и безопасность продукции».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для практико-ориентированного использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей.

Краткое описание курса: Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля: Задачи и виды испытаний и контроля. Испытания как технологический процесс. Подготовка и проведение испытаний. Сертификация испытаний, системы качества испытаний. Автоматизация испытаний.

Ожидаемые результаты: Иметь представление: о задачах испытаний в системе обеспечения качества продукции; о современном уровне развития технологического, математического, методического, метрологического и информационного обеспечения испытаний; о сертификации и системах качества испытаний; знать и уметь использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов.

Ф.И.О. преподавателя: Закирова Н.А.

Председатель Академического комитета
по образовательной программе,
магистр, старший преподаватель кафедры

Жар Ж.Ж.